



UNIVERZITA KARLOVA
1. lékařská fakulta
3. interní klinika 1. LF UK a VFN
U Nemocnice1, Praha 2, 128 00

Posudek oponenta bakalářské práce oboru nutriční terapeut

Název bakalářské práce: Fermentované potraviny jako součást dnešní výživy
Autor práce: Veronika Sochůrková
Vedoucí práce: Ing. Hana Pejšová, Ph.D.
Oponent práce: Ing. Mgr. Dian Chrpová, Ph.D.
Akademický rok: 2021/2022

Posudek

Práce je logicky členěna a její struktura je adekvátní.
Abstrakt a klíčová slova odpovídají obsahu práce.
Kladně hodnotím poměrně rozsáhlé zpracování práce.

Volba tématu

Přístup autorky k zadanému tématu i postup zvolený k řešení byl adekvátní.
Téma hodnotím jako aktuální.
Téma hodnotím jako středně obtížné, originalitu vlastního tématu hodnotím kladně.

Teoretická část

Autorka čerpá z monografií a článků českých i zahraničních autorů. Použité zdroje autorka cituje správně.
Formulace autorky jsou adekvátní. Jazyková výbava a způsob vyjadřování autorky jsou pro požadavky bakalářské práce v pořádku.

Praktická část

Formulace hypotéz a cílů práce jsou adekvátní. Na všechny položené otázky podává autorka v závěru odpověď.

Stanovené cíle práce byly splněny.

Závěr je formulován logicky a přehledně.

Přílohy

Přílohy jsou zpracovány v odpovídající kvalitě.

K práci mám několik nejasností a připomínek a dotazů:

Některé literární zdroje jsou již staršího data – 2009, 2010, proto i např. starší označení střevní mikrobioty jako střevní flóra – str. 24.

Pozor i u strašších publikací s názory doporučeními probiotik např. u Crohnovy choroby, kdy je v akutní fázi zvýšená propustnost střeva.

Proč je na str. 29 zpracována kapitola hyperurikémie? Jak souvisí s konzumací fermentovaných potravin? A dokonce je v této kapitole pojednání o oxalátech... **vysvětlete souvislosti?...**

Do dotazníkového šetření o fermentovaných potravinách bych nezařazovala fermentované masné výrobky, z důvodu jejich dalšího složení. Převažuje totiž vysoký obsah soli a nasyceného tuku nad benefitem produktů fermentace. A jedním z výstupů dotazníkového šetření je jistě pozitivní dopad konzumace fermentovaných potravin pro lidské zdraví. A to salámy typu Herkules skutečně nejsou – viz otázka 17 a 18 – redukce hmotnosti, potíže po konzumaci fermentovaných výrobků apod.

Grafy jste asi nezpracovala v Microsoft Office Word, ale Excel.

Co to je pickles? Jak se připravuje krátkodobé pickles, dlouhodobé pickles?

Jaké fermentované výrobky, o kterých píšete ve své práci, lze využít pro pacienty, kterým jsou indikovány šetřící diety. Uveďte příklady.

Doporučení / nedoporučení k obhajobě: Doporučuji práci k obhajobě.

Práci klasifikuji stupněm: velmi dobře

V Praze dne 20. 5. 2022

Oponent bakalářské práce

Diana Chrpová